

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ

«Л.Н. ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУРАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ» КЕАҚ

**Студенттер мен жас ғалымдардың
«GYLYM JÁNE BILIM - 2024»
XIX Халықаралық ғылыми конференциясының
БАЯНДАМАЛАР ЖИНАҒЫ**

**СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ
XIX Международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«GYLYM JÁNE BILIM - 2024»**

**PROCEEDINGS
of the XIX International Scientific Conference
for students and young scholars
«GYLYM JÁNE BILIM - 2024»**

**2024
Астана**

УДК 001

ББК 72

G99

«ǴYLYM JÁNE BILIM – 2024» студенттер мен жас ғалымдардың XIX Халықаралық ғылыми конференциясы = XIX Международная научная конференция студентов и молодых ученых «ǴYLYM JÁNE BILIM – 2024» = The XIX International Scientific Conference for students and young scholars «ǴYLYM JÁNE BILIM – 2024». – Астана: – 7478 б. - қазақша, орысша, ағылшынша.

ISBN 978-601-7697-07-5

Жинаққа студенттердің, магистранттардың, докторанттардың және жас ғалымдардың жаратылыстану-техникалық және гуманитарлық ғылымдардың өзекті мәселелері бойынша баяндамалары енгізілген.

The proceedings are the papers of students, undergraduates, doctoral students and young researchers on topical issues of natural and technical sciences and humanities.

В сборник вошли доклады студентов, магистрантов, докторантов и молодых ученых по актуальным вопросам естественно-технических и гуманитарных наук.

УДК 001

ББК 72

G99

ISBN 978-601-7697-07-5

**©Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия
ұлттық университеті, 2024**

2. Stubbs M. Discourse Analysis: The Sociolinguistic Analysis of Natural Language. – Oxford: Blackwell, 1983. – 279 p
3. Pei Mario The History of English Language. N.Y.: New American Library, 1994 c.
4. Хомяков В.А. Нестандартная лексика в структуре английского языка национального периода. Автореф. докт. Дис. ... канд. филол. наук. Л., 1980
5. Ferda Selika DAMLA, Sümevra DGBLEN. Argo Dil Kullanımının Okul Türüneve Cinsiyete Göre Değişimi Üzerine Sosyolojik Bir İnceleme: Eskişehir İli Örneği. – Bursa, Ocak 2012. – 67 s.

УДК 930.85

ИСТОРИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОСМАНСКОЙ ДВОРЦОВОЙ КУХНИ

Ками Темірлан Маралбекұлы

temirlankami83@gmail.com

студент факультета международных отношений,
 ЕНУ им. Л.Н. Гумилева, Астана, Казахстан
 Научный руководитель – Ж.К. Айдарбекова

Турецкая кухня формировалась на протяжении столетий. Она берет начало от кочевых тюркских племен, тюркские племена огузов и сельджуков в свою очередь переняли кулинарные традиции Арабских стран, Ирана, Кавказа, Средиземноморья и Балкан. Но основные черты турецкой кухни сложились во времена Османской империи. Традиции османской кухни во многом базировались на постулатах ислама, в том числе различных пищевых запретах. Как известно, вся еда для мусульман делится на разрешенную-халаль и запрещенную-харам [1, 5].

Харамом считаются: алкоголь, свинина, мясо бродячих животных, дохлятина, а также мясо животных, умерщвление которых прошло ненадлежащим образом. Как правило османы придерживались данных пищевых правил, но за исключением алкоголя. Вино было неотъемлемой частью трапезы [2, 23].

Основатель династии - Осман I жил в XIII-XIV веках, он вел кочевой образ жизни и был непритворлив в быту. Согласно сохранившимся документам, описывающим дары Османа I местным византийским правителям, он посылал им ковры, баранину и овечий сыр. Во время кочевых походов он использовал византийские крепости для хранения меда, йогурта и айрана [3, с.56].

Как и все кочевники, османы XIII-XIV веков употребляли в пищу большое количество мяса, молочных продуктов и животного жира. Известно, что самым распространенным блюдом в то время стал- Борек. Это не сладкая выпечка в виде пирогов, либо треугольников с мясом, курицей и овощами. Традиции роскошных дворцовых пиров зародились гораздо позже [4, 29]. Султан Мурад II правил в XV веке, к этому времени бывшие кочевники сельджуки стали оседлыми османами, империя пережила множество потрясений и изменений, но несмотря на это он покровительствовал искусству и усовершенствованию национальной кухни. Традиции дворцовых обедов и званых ужинов появились именно во времена правления Мурада II. Кулинарная книга азербайджанца Ширвани, одного из его врачей, описывает около двухсот различных блюд и напитков. Там встречается сорок различных видов плова и шорпы, а также описывается немалое количество сладких десертов из меда, орехов и молока. Среди напитков: рецепты фруктовых отваров, сиропов и шербета [5, 89]. Дворцовую кухню в Османской империи стали называть «Матбах-и Амуре».

Мехмед II- Завоеватель Константинополя во многом перенял традиции греков и балканских народов. Именно во время его правления на дворцовых столах появилась рыба и

морепродукты. Во дворце Топкапы стали готовить дары моря: тунца, осетра, дорадо, угря, а также блюда из креветок, икры и омаров. Кухня дворца Топкапы, построенного султаном Мехмедом Фатихом в 1475— 1478 годах, занимала площадь в 5 250 квадратных метров. Кроме мест для приготовления еды, там находились складские помещения, комнаты, где жили повара и персонал, фонтан, мечеть и хамам. Известно, что для султана и его окружения пищу готовили до тысячи двухста поваров. Султан также повелел о том, чтобы никто не делил с ним трапезу, об этом пишет бургундский путешественник и шпион Бертрандон де ла Брокьер. Пока султан ел, остальные члены семьи в окружении прислуги собирались в комнате и ожидали окончания его трапезы. Только после её завершения они приступали к еде сами [6].

Эта традиция была отчасти нарушена султаном Сулейманом I. Известно, что он делил трапезу со своей женой Хюррем и визирем Паргалы Ибрагимом пашой. Для Сулеймана пищу приносила процессия пажей, после чего немедленно удалялась. Впрочем, в комнате на случай отравления оставался ещё и врач, хотя на него никто не обращал внимания. Повара должны были не только обеспечить жителей дворца ежедневными обедами, но и готовить званые пиры. Иногда размах этих пиров был поистине грандиозным. В 1539 году состоялась свадьба дочери Сулеймана и Хюррем Михримах-султан и Великого визиря Рустема-паши. Это событие праздновалось пятнадцать дней. В истории сохранилось описание блюд с праздничного стола: “Гости ели за пятнадцатью столами, для них приготовили восемь видов блюд из телятины, шесть видов блюд из баранины, закрытый плов с гусятиной и миндалем, четыре вида супов и сладости: рахат-лукум, баклаву и халву”.

По признаниям Сулеймана он больше всего любил походную кухню и из всех блюд больше всего кефтези по-измирски. Кефтези- это блюдо из мясных шариков, тушеных с большим количеством овощей и специй. Хасеки Хюррем-султан же очень любила перепелов в гранатовом соусе. Также, именно Хюррем-султан вела моду на кофе, впервые попробовав арабику из Йемена в 1555 году. В период своего расцвета в XVI веке, она состояла из десяти подразделений: Особая кухня для повелителя, кухня для Валиде-султан, кухня для любимых жен, кухня для приближенных, кухня для жительниц гарема и так далее. Продукты для дворца в Стамбул в основном доставляли из трех провинций — это Румели, включая северное Причерноморье, Анатолия и Египет. Кроме этого, доставка шла с островов в Эгейском море и из Дамаска.

Сервировка и подача блюд. Отдельного внимания заслуживает сервировка и особенности подачи блюд. Пищу принимали сидя на полу или небольших пуфиках, поджав ноги. Чтобы не испачкать одежду, колени покрывали полотенцем. Блюда приносили на низких подносах и расставляли на низкие столики или прямо на пол, покрытый скатертью. Во дворце использовали, как роскошную серебряную и фарфоровую посуду, так и обычные керамические тарелки. Столовых приборов не существовало. По традиции пищу принимали строго правой рукой, в рот пищу отправляли пальцами. При необходимости руки вытирали полотенцем. Перед и после трапезы руки обязательно омывали водой из кувшина. Вот как пораженный итальянец Оттавио Сапиенца описывал трапезу Ахмеда I: “Сначала пятеро слуг подползли на коленях к султану, чтобы, надеть на него обеденный фартук, затем первый из них держал золотой таз, второй лил воду из золотого кувшина, другие двое слуг держали полотенца так, чтобы повелителя не забрызгало водой, последний вытирал ему руки. Затем султан сел у традиционной софры, он указывал на те блюда, которые собирался вкусить, а специальный слуга- чашнегир пробовал их, проверяя на себе не отравлены ли они”. Эти традиции существовали вплоть до середины XIX века. В XVIII веке османские правители стали всерьез интересоваться европейской культурой. Наступила эпоха тотального европейского доминирования. Во времена Абдулла-Хамида I во дворце появились столы и кресла, а при Селиме III, уже в XIX веке, на столах появились ножи и вилки [7, 43].

Гаремная кухня. Начиная с XIV века питание султана и его гарема было подчинено строгим правилам. Сам султан, его мать, жены, дети, слуги и наложницы принимали пищу только

два раза в день, утром и вечером. По причине того, что Пророк Мухаммед говорил, что необходимо есть не больше двух раз в день. А предписания Корана соблюдались неукоснительно. Это суровое правило существовало вплоть до середины XIX века. Однако, в течение дня позволялись перекусы. Так в гареме появился закон семи трапез. В целом, за питанием и весом наложниц в гареме велось строгое наблюдение. Чтобы девушки не расплнели и действовал закон семи трапез. То есть, было два основных приема пищи и пять перекусов в течение дня, итого семь приемов пищи. При этом объем съедаемой пищи за один прием не должен был превышать двухсот пятидесяти грамм, то есть порции в гареме были совсем небольшими. Некоторые приемы пищи и во все заменялись стаканом айрана.

Рабочий день для наложниц, калф, евнухов и поваров гарема начинался в пять утра, Валиде-султан и Хасеки-султан могли спать до восьми утра. Их утро начиналось со стакана айрана с зеленью и натертым огурцом. Считалось, что такой напиток очищает кишечный тракт и омолаживает кожу. Помимо айрана, важной частью диеты наложниц были яйца, отваренные всмятку, считалось, что так полезнее. Если какая-либо из девушек набирала вес выше среднего, то её лишали всех мясных и злаковых продуктов, позволяя есть на протяжении всей недели лишь яйца. Во дворце готовили на четыре тысячи человек в обычные дни. Для султана выделялась отдельная кухня под названием “Кушхане”. Пищу для султанского гарема также готовили в отдельной кухне, находившейся непосредственно в стенах самого гарема.

Что касается сладостей по типу пахлавы, рахат лукума, халвы, ревани, варенья из инжира, рядовые наложницы видели такое лишь несколько раз в год. Вместо сладостей, у них были фрукты и сухофрукты с медом. Зная желание девушек наестся сладостями, Хасеки-султан изредка заказывала сладости во дворец из своего кармана, таким образом заслуживая доверие девушек. Еду из кухни к воротам гарема приносили слуги на деревянных подносах, которые различались цветом скатерти. Их забирали евнухи и подавали женщинам. На белых скатертях подавали еду для наложниц, на голубых для служанок, а для госпож на кофейных. К обеду приносили легкий турецкий суп- чорба, к супам подавались лепешки- лаваш и пиде, также рулетки с овощами, курицей и фаршированные оливки. Через два часа наступал второй обед, как правило, в него входили куриный плов либо мясные шарики с подливой- кёфте, к ним сыры и овощи. Не стоит забывать про размер порций. Для утоления жажды приносили шербет- освежающий фруктово-травяной напиток. В холодную пору его пили горячим и добавляли к нему пряности, а летом холодное молоко или мороженое. После обеда, до пяти часов вечера наступал тихий час. Наложницы могли поспать или тихонько поговорить друг с другом. После подъема наложницы приступали к работе, убрали в гареме, прислуживали своим господам, чинили одежду, вышивали, ухаживали за детьми фавориток. В это же время проходили и занятия, ведь девушки гарема должны были знать очень много всего. Время ужина приходило к семи часам вечера и на этот раз это были только фрукты и овощные салаты. Перед отходом ко сну в девять часов вечера девушкам подавали тот же айран. Большая часть древних рецептов дворцовой кухни не сохранилась, так как кланы поваров держали их в строжайшем секрете. Те, что сохранились известны благодаря воспоминаниям современников. Известно, что любимыми блюдами обитательниц гарема в XVI-XVII веках были ич-плов из курицы и блюда из овощей и рыбы, ярким примером является медовый цыпленок, подававшийся в гареме по праздникам. Таким образом происходило формирование турецкой кухни, взявшей начало от кочевой тюркской кухни, затем изменившаяся практически до неузнаваемости под влиянием кухонь многих других народов региона Малой Азии, Ближнего Востока и Средиземноморья, принявшая османскую утонченность и эстетику, и представшая перед нами такой, какой мы сейчас её знаем и любим. Причиной тому, что я выбрал раскрытие истории формирования кухни именно турецкого народа послужило её богатство, разнообразие, яркость, уникальность исторического развития и конечно же, вкусовые качества. Я считаю, что турецкая кухня одна из единственных и неповторимых в

своем роде, по праву заслуживающая столь пристального внимания и интереса со стороны любителей со всего мира!

Список использованных источников

1. Чегодаев А. Турция. Кулинарный путеводитель. — М.: Живой язык, 2003. — 224 с.
2. Alan Davidson. The Oxford Companion To Food — Oxford University Press, 2014. — 838 p.
3. M.Sabri Koz ve Kemalettin Kuzucu. «Türk kahvesi». 2013- 272 sayfa.
4. История Османского государства, общества и цивилизации: В 2 т = Osmanli devleti ve medeniyeti tarihi. — М.: Восточная литература, 2006. — Т. 1: История Османского государства и общества - 355 с.
5. Somer Sivrioglu and David Dale.: Anatolia: Adventures in Turkish Cooking. 2015- 288 pages.
6. <https://iupress.istanbul.edu.tr/en/journal/jses/article/osmanli-hanedaninin-evlilik-politikalari-ve-mihrimah-sultanin-evlilik>
7. Özcan Ozan.: The Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook. 2001- 160 pages.

УДК. 78.983

ОБРАЗ ЮСУФА В ПОЭМЕ «ЮСУФ И ЗУЛЕЙХА» (В КАЗАХСКИХ И ТАТАРСКИХ ВЕРСИЯХ)

Касенова Камила Талгатовна

Kamilakasenova802@gmail.com

студентка факультета международных отношений

ЕНУ им. Л.Н. Гумилева, Астана, Казахстан

Научный руководитель – У.А. Мусабекова

"Юсуф и Зулейха" - уникальное произведение, которое является одним из самых популярных эпических сказаний не только казахской, но и общетюркской культуры. Также устная литература Дастана встречается в наставлениях и письменных формах сирийской, арабской, персидской литературы. Этот эпос, олицетворяющий любовь и преданность, страсть и нежность, веру и честь, рассказывает историю о молодом видном человеке по имени Юсуф и прекрасной, влюбленной в него Зулейхе, что является женой вельможи [1, 67].

В основе сюжета лежит древняя история, появившаяся еще в 4 веке до нашей эры, охватывающая сразу несколько эпох и уходящая корнями в различные традиции, включая исламские, христианские и даже древнеегипетские. Очевидно, что каждая культура вносила свои особенности и интерпретации в сюжет, делая его уникальным и многогранным, что дает почву многим исследованиям сразу по нескольким вопросам. В "Юсуф и Зулейха" важно понимать, что сюжет не просто описывает любовную историю между главными героями, но также затрагивает широкий круг тем, включая ревность, предательство, веру и прощение. Юсуф представлен как символ чистоты и добродетели, в то время как Зулейха выступает символом страсти и слабости. Читая эпос, невольно начинаешь погружаться в повествование, искренне переживать из-за множества сюжетных поворотов и интриг, негодовать на попытках соблазнить Юсуфа, неправильном обвинении в преступлении, и ожидать его последующего спасения и возвращения к высокому положению в обществе. В Коране сюжет о Юсуфе занимает значительное место - он описан в 111 аятах в рамках 12-й суры Писания, которая называется "Юсуф". Эта сура представляет собой единое художественное повествование, что является довольно редким явлением в Коране, где суры обычно характеризуются фрагментарным характером [2, 34].

Сюжет о Юсуфе в Коране весьма близок к библейской истории, различие их кроется лишь в объеме. В обеих версиях присутствует мотив жены вельможи, которая влюбляется в Юсуфа